

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Formulasi terbaik metode *reflux* dalam analisa sensori oleh panelis terlatih adalah formulasi mirip masako dengan skor rasa umami, aroma, warna, dan *overall* berturut-turut berkisar antara kurang suka hingga suka.
- Karakteristik bumbu penyedap *Spirulina* dalam analisa fisikokimia diperoleh tiga formulasi dengan persentase kadar air yang memenuhi standar; sangat higroskopis; mengalir bebas; kelarutan yang sangat baik dan konsentrasi asam glutamat yang masih cenderung rendah.

5.2. Saran

Saran yang diperlukan atas penelitian yang telah dilakukan adalah:

- Perlu dilakukannya analisa kadar asam glutamat menggunakan *High Performance Liquid Chromatography* dengan kombinasi antara *Zorbax Eclipse-AAA column* dan larutan derivatisasi *O-Phtalaldehyde* dan dikondisikan tepat pada suhu 40°C sehingga dapat lebih mempertajam dan selektif lagi dalam analisis kadar asam glutamat.
- Perlu dilakukannya pengoptimalan proses ekstraksi asam glutamat pada *Spirulina* sehingga dapat meminimalkan kehilangan asam glutamat saat proses ekstraksi maupun pengolahan.
- Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai susunan komposisi merica bubuk yang digunakan pada bumbu penyedap *Spirulina Non-Monosodium Glutamate* sehingga rasa pedas dari merica tidak menutupi rasa umami yang terkandung di dalamnya.